ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.173.02

IT	**FRIGGITRICE A GAS 8 LITRI - SERIE 65**
GB	**8-LITRE GAS FRYER – 65 SERIES**
DE	**GAS-FRITTEUSE 8 LITER - SERIE 65**
FR	**FRITEUSE À GAZ 8 LITRES - SÉRIE 65**
ES	**FREIDORA DE GAS 8 LITROS–SERIE 65**
NL	**GASFRITEUSE 8 LITER - SERIE 65**

CE 0063

MOD. 65-40 FRG
65-70 FRG

ITALIANO	*SOMMARIO*

1. AVVERTENZE 4

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" – APPARECCHIATURE A GAS 4

3. TABELLA DATI TECNICI - FRIGGITRICI 6

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS 6

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO 7

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA 7

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI 7

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A" 7

4.4 CONTROLLO PERDITE GAS 7

5. MANUTENZIONE 7

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FRG 7

5.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO 7

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE 7

6.1 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI FRIGGITRICE 7

6.2 TEMPERATURE INDICATIVE DELLA MANOPOLA DELLA VALVOLA 8

6.3 SPEGNIMENTO BRUCIATORI FRIGGITRICE 8

6.4 SPEGNIMENTO TOTALE FRIGGITRICE 8

6.5 TERMOSTATO DI SICUREZZA 8

6.6 CARICO OLIO 8

6.7 SCARICO DELLA VASCA 8

7. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA 8

8. SCHEMI DI INSTALLAZIONE 24

9. DATI DI TARGA 25

10. TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG 26

ENGLISH	*INDEX*

1. WARNINGS 4

2. COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES – GAS APPLIANCES 4

3. TECHNICAL DATA TABLE 9

3.1 GAS CHARACTERISTICS 9

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER 10

4.1 APPLIANCE INSTALLATION 10

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES 10

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES 10

4.4 CHECKING FOR GAS LEAKS 10

5. MAINTENANCE 10

5.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - FRYER 10

5.2 CHANGING SPARE PARTS 10

6. USER INSTRUCTIONS 10

6.1 LIGHTING THE FRYER BURNERS 10

6.2 APPROXIMATE VALVE KNOB TEMPERATURES 11

6.3 TURNING THE FRYER BURNERS OFF 11

6.4 TURNING THE FRYER OFF COMPLETELY 11

6.5 SAFETY THERMOSTAT 11

6.6 OIL LOAD 11

6.7 EMPTYING THE BOWL 11

7. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE 11

8. INSTALLATION DIAGRAMS 24

9. TECHNICAL DATA 25

10. EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG 26

DEUTSCH	*INHALTSVERZEICHNIS*

1. HINWEISE 4

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR ... 4

3. TABELLE TECHNISCHE DATEN - FRITTEUSEN 12

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN 12

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR 13

4.1 INSTALLATION 13

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN 13

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A" 13

4.4 KONTROLLE GASLECKSTELLEN 13

5. WARTUNG 13

5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – FRITTEUSEN 13

5.2 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE 13

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 13

6.1 EINSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER 14

6.2 TEMPERATURANGABEN AUF DEM VENTIL-DREHSCHALTER 14

6.3 AUSSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER 14

6.4 KOMPLETTES AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE 14

6.5 SICHERHEITSTHERMOSTATE 14

6.6 BEFÜLLEN DES BECKENS MIT ÖL 14

6.7 BECKEN ENTLEEREN 14

7. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE 14

8. INSTALLATIONSSCHEMEN 24

9. TECHNISCHE DATEN 25

10. DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG 26

FRANÇAIS	*SOMMAIRE*

1. AVERTISSEMENTS 4

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"– APPAREILLAGES À 4

3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES - FRITEUSES 15

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ 15

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ 16

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE 16

4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES 16

4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A" 16

4.4 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ 16

5. ENTRETIEN 16

5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ– FRITEUSE 16
5.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES 16
6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE 17
6.1 ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE 17
6.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES DE LA MANETTE DE LA SOUPAPE 17
6.3 EXTINCTION DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE 17
6.4 EXTINCTION TOTALE DE LA FRITEUSE 17
6.5 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 17
6.6 REMPLISSAGE DE L'HUILE 17
6.7 VIDAGE DE LA CUVE 17
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 17
8. SCHEMAS D'INSTALLATION 24
9. DONNÉES TECHNIQUES 25
10. ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG 26

ESPAÑOL | ***ÌNDICE***

1. ADVERTENCIAS 4
2. CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" - APARATOS DE 4
3. TABLA DATOS TÉCNICOS – FREIDORAS 18
3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES 18
4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO 19
4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO 19
4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES 19
4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A" 19
4.4 CONTROL DE FUGAS DE GAS 19
5. MANTENIMIENTO 19
5.1 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS - FRG 19
5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO 19
6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 19
6.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES FREIDORA 19
6.2 TEMPERATURAS INDICATIVAS DEL MANDO DE LA VÁLVULA 20
6.3 APAGADO QUEMADORES FREIDORA 20
6.4 APAGADO TOTAL DE LA FREIDORA 20
6.5 TERMOSTATO DE SEGURIDAD 20
6.6 CARGA DEL ACEITE 20
6.7 VACIADO DE LA CUBA 20
7. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO 20
8. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN 24
9. DATOS TÉCNICOS 25
10. TABLAS DE DESPIECES DE LAS PARTES FUNCIONALES MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG 26

NEDERLANDSE | ***INHOUDSTAFEL***

1. WAARSCHUWING. 5
2. CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR GASTOESTELLEN. 5
3. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS – FRITEUSES. 21
3.1 EIGENSCHAPPEN VAN DE GASSEN 21
4. INSTRUCTIES VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR…22
4.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL 22
4.2 VERPLICHTE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE BEPALINGEN. 22
4.3 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "A"… 22
4.4 CONTROLE VAN GASLEKKEN. 22
5. ONDERHOUD. 22
5.1 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN – FRITEUSE. 22
5.2 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN. 22
6. INSTRUCTIES VOOR DE INGEBRUIKNEMING. 22
6.1 AANSTEKEN VAN DE BRANDERS. 22
6.2 BENADERENDE TEMPERATUREN OP DE BEDIENINSKNOP VAN DE KLEP. 23
6.3 DOVEN VAN DE BRANDERS VAN DE FRITEUSE. 23
6.4 VOLLEDIGE UITDOVING VAN DE FRITEUSE. 23
6.5 VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT 23
6.6 VULLEN VAN DE OLIE IN DE KUIP. 23
6.7 LEEGMAKEN VAN DE KUIP. 23
7. ONDERHOUD EN REINIGING. 23
8. INSTALLATIESCHEMA'S 24
9. NAAMBORD 25
10. SCHEMA'S VAN DE FUNCTIONELE DELEN MOD. MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG 26

ITALIANO	***MANUALE D'USO***

QUESTO APPARECCHIO E' DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" – APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma:
"ESIGENZE ESSENZIALI ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 DM 26/06/1990"

ENGLISH	***USER'S MANUAL***

THIS APPLIANCE HAS BEEN MADE FOR COOKING FOOD AND MUST ONLY BE USED BY PROFESSIONALLY SKILLED PERSONNEL IN THE WAY DESCRIBED IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

1. WARNINGS

- Read this handbook through carefully as it provides important information for a safe installation, use and maintenance.
- Keep this handbook in a safe place for future reference.
- Only professionally skilled personnel must install the appliance and, if required, convert it to receive a different type of gas.
- Only call one of the manufacturer's authorised technical assistance centres for repairs and demand original spare parts.
- The parts which have been sealed by the manufacturer must not be tampered with. Any adjustments (only for gas changeover) must be performed by professionally qualified personnel.

Failure to observe the above could undermine the safety of the appliance.

2. COMPLIANCE WITH "EEC" DIRECTIVES – GAS APPLIANCES

This appliance has obtained the "CE" type approval certificate as it complies with the acceptance tests carried out in accordance with the following standard:
"ESSENTIAL REQUIREMENTS ANNEX I EEC DIRECTIVE 90/396 MD 26/06/1990"

DEUTSCH	***MONTAGEANLEITUNG***

DIESES GERÄT IST FÜR DAS AUFWÄRMEN VON NAHRUNGSMITTELN IN BEHÄLTERN GEPLANT UND DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG BEDIENT WERDEN.

1. HINWEISE

- Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht sorgfältig aufzubewahren.
- Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.
- Alle vom Hersteller versiegelten Teil dürfen nicht beschädigt werden, eventuelle Einstellungen (nur bei Gaswechsel) müssen durch qualifiziertes Fachpersonal vorgenommen werden.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

Dieses Gerät entspricht den, gemäss der Vorschrift über die **"WESENTLICHEN, DER 1. EG-RICHTLINIE 90/396 VOM 26/06/1990 HINZUGEFÜGTEN ANFORDERUNGEN"** durchgeführen Abnahmeprüfungen und besitzt daher das CE-Genehmigungszertifikat.

FRANÇAIS	***MODE D'EMPLOI***

LES FRITEUSES SONT DES APPAREILS DESTINÉS À LA CUISSON D'ALIMENTS ET DOIVENT ÊTRE UTILISÉES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS LE PRÉSENT MANUEL.

L'appareillage est réservé à un usage exclusivement professionnel.

1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Toutes les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées, les éventuels réglages (uniquement pour le changement de gaz) doivent être exclusivement effectués par un personnel professionnellement qualifié.

Le non-respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"– APPAREILLAGES À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", les essais effectués étant conformes à la norme:
"EXIGENCES ESSENTIELLES ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 DM 26/06/1990"

ESPAÑOL	***INSTRUCCIONES DE USO***

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS Y DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL PROFESIONAL CUALIFICADO, DE LA MANERA INDICADA EN ESTA MANUAL DE INSTRUCCIONES.

1. ADVERTENCIAS

- Leer detenidamente este folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta.
- La instalación del aparato y su eventual adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuada sólo por personal profesional cualificado.
- Para eventuales reparaciones dirigirse exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el constructor y se deben exigir piezas de repuesto originales.
- Todas las partes selladas por el constructor no pueden ser modificadas. Eventuales regulaciones (sólo para el cambio de gas) son competencia exclusiva de personal profesional cualificado.

El incumplimiento de cuanto antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" - APARATOS DE GAS

Este aparato ha conseguido el certificado de homologación "CE" siendo conforme a las pruebas de ensayo efectuadas según la norma:
"EXIGENCIAS BÁSICAS, ANEXO I DIRECTIVA CEE 90/396 DM 26/06/1990"

NEDERLANDSE	***GEBRUIKSAANWIJZING***

DE FRITEUSES ZIJN TOESTELLEN BESTEMD VOOR HET BAKKEN VAN VOEDINGSWAREN EN MOGEN UITSLUITEND DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL BEDIEND WORDEN MET INACHTNEMING VAN DE IN DEZE HANDLEIDING VERMELDE INSTRUCTIES.

1. WAARSCHUWING.

- Lees aandachtig de aanbevelingen en de instructies in deze handleiding. Zij verschaffen belangrijke aanwijzingen wat betreft veiligheid, plaatsing, gebruik en onderhoud van de toestellen.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat u die op ieder gewenst moment kan raadplegen.
- De plaatsing van het toestel en de eventuele omschakeling voor gebruik met andere gassen mag alleen door daarvoor speciaal opgeleide technici uitgevoerd worden.
- Herstellingen mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende installateur uitgevoerd worden Eis steeds originele wisselstukken.
- De door de fabrikant hermetisch afgesloten onderdelen mogen niet worden geopend. Eventuele afstellingen mogen alleen worden verricht bij het omstellen op een andere gassoort.

Het niet respecteren van deze voorwaarden kan de veiligheid van het toestel in gevaar brengen.

2. CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR GASTOESTELLEN.

Dit toestel verkreeg het homologatiegetuigschrift “CE”. De toestellen werden getest conform de norm: **“Noodzakelijke Vereisten. Bijlage 1. Richtlijn CEE 9./936 van 26/06/1990”.**

3. TABELLA DATI TECNICI - FRIGGITRICI

MODELLO	BRUCIATORI N°x kW	CAPACITA' VASCA L	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
				GPL G30/G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30/G31 30/37 mbar	METANO G20 20 mbar
65-40 FRG	2 x 3,15	8	6,3	0,489	0,666	88L	140L
65-70 FRG	4 x 3,15	8+8	12,6	0,979	1,333	88L	140L
PILOTA						30	51

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS	POTERE CALORIFICO INF.	PRESSIONE D' ALIMENTAZIONE	
	(PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C4H10	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C3H8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar: 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza: 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.
- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas"
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme prevenzione infortuni.
- Attenersi alle prescrizioni e alle Norme di riferimento in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene installato

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione, che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate, (V. Tabelle Dati Tecnici), come apparecchi a gas di tipo "A" non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

4.4 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

5. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FRG

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quanto indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura.
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
  Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
  Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
- Sostituzione ugello bruciatore (fig. 1):
  togliere il cruscotto (20) e sostituire gli ugelli (30) secondo il tipo di gas (vedi tabella DATI TECNICI).
- Sostituzione ugello bruciatore pilota:
  togliere il cruscotto (20), svitare il dado del bruciatore pilota e sostituire l'ugello (19) secondo il tipo di gas (vedi tabella DATI TECNICI).
- Regolazione dei bruciatori, verifica pressioni di alimentazione e funzionamento:
  effettuata la sostituzione degli ugelli, verificare che le pressioni del gas, sia in entrata che in uscita della valvola, siano quelle riportate sulla tabella DATI TECNICI. Per fare questo, togliere le viti situate sulla presa di pressione (11) della valvola (1), inserire un tubo di gomma collegato ad un manometro e controllare la pressione. Se la pressione in entrata, dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.
- Regolazione bruciatore pilota:
  il bruciatore non necessita di alcuna regolazione.
- Regolazione del minimo – bruciatore:
  la valvola ha funzionamento acceso/spento, quindi non necessita di regolazione.

5.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

- Valvola termostatica (6):
  togliere il cruscotto (1), svitare i raccordi di collegamento entrata (9) ed uscita (10). Svitare il raccordo (11) tubetto pilota e la termocoppia (12). Svitare le viti (13) di fissaggio della valvola al supporto. Sfilare il bulbo del termostato (31) dalla vasca (14) dopo averla svuotata dell'olio e aver svitato il premistoppa (15).
  Sostituire la valvola e rimontare il tutto controllando la tenuta dell'olio sul premistoppa (15) con l'olio caldo in vasca.
  ATTENZIONE: il bulbo del termostato della valvola (31) deve essere posizionato verso l'interno della vasca (fig. 1)
- Termostato di sicurezza (8):
  svuotare la vasca dall'olio, svitare il premistoppa (16), estrarre il bulbo del termostato (8), sostituire il termostato. Rimontare il tutto controllando la tenuta dell'olio sul premistoppa (16) con l'olio caldo in vasca.
  ATTENZIONE: il bulbo del termostato (32) deve essere posizionato verso la parte esterna della vasca.
- Termocoppia (12):
  svitare la termocoppia (12) dalla valvola (6) e dal pilota (17), quindi sostituirla.
- Candela di accensione (18):
  svitare il dado di fissaggio candela (19) al pilota e sostituire la candela.
- Accenditore piezoelettrico (20):
  sfilare il cavo di collegamento candela, svitare il dado di fissaggio del piezoelettrico al cruscotto e sostituirlo.
- Sostituzione bruciatore (27):
  svitare le due viti di fissaggio del bruciatore alla vasca, svitare il dado (28) di fissaggio del porta - ugello (29). Sostituire il bruciatore e rimontare il tutto.

N.B.: Dopo ogni sostituzione o riparazione, controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi.
Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

6.1 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI FRIGGITRICE

Accensione fiamma pilota:
Accertarsi che la manopola della valvola di sicurezza termostatica sia sulla posizione CHIUSO (simbolo ✷). Premere a fondo il pulsante ✷ e mantenendolo premuto, spingere contemporaneamente il pulsante

dell'accenditore piezoelettrico. La fiamma pilota si accenderà automaticamente.
Verificare l'accensione attraverso la feritoia (21) sul cruscotto dell'apparecchiatura.
Tenere premuto il pulsante (24) della valvola per 10-15 secondi allo scopo di permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo.
Nel caso che il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.

Accensione dei bruciatori e regolazione della temperatura:
Dopo aver acceso la fiamma pilota, ruotare la manopola (22) della valvola di sicurezza termostatica (6) nella posizione da minimo 1 a massimo 8 (gli altri numeri indicano le temperature intermedie). I bruciatori si accendono automaticamente e una volta raggiunta la temperatura prefissata con la manopola, la valvola termostatica spegnerà i bruciatori e li riaccenderà nuovamente quando la temperatura sarà scesa.

6.2 TEMPERATURE INDICATIVE DELLA MANOPOLA DELLA VALVOLA

Pos. 1 = 100℃	Pos. 2 = 110℃	Pos. 3 = 125℃
Pos. 4 = 135℃	Pos. 5 = 145℃	Pos. 6 = 160℃
Pos. 7 = 170℃	Pos. 8 = 180℃	

Tolleranza ± 10%

6.3 SPEGNIMENTO BRUCIATORI FRIGGITRICE

Ruotare la manopola fino alla posizione ✷. I bruciatori si spegneranno e rimarrà accesa solo la fiamma pilota.

6.4 SPEGNIMENTO TOTALE FRIGGITRICE

Premere a fondo il pulsante ● (23), quindi rilasciarlo. Con questa operazione si chiude il passaggio del gas ai bruciatori e al bruciatore pilota. Il pulsante rimarrà premuto automaticamente per 1 minuto, quindi ritornerà nella posizione iniziale. Solo a questo punto, la friggitrice potrà essere rimessa in funzione, se necessario, ripetendo le operazioni dall'inizio.

6.5 TERMOSTATO DI SICUREZZA

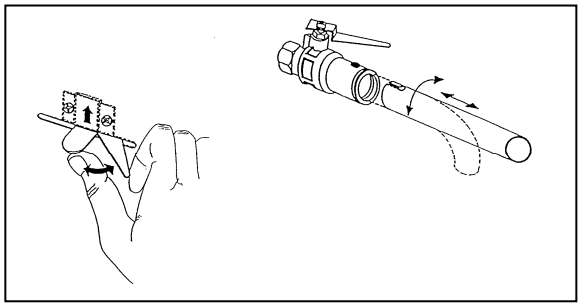
Oltre alla valvola di sicurezza termostatica (1), l'apparecchio dispone anche di un termostato di sicurezza (8) situato all'interno del cruscotto, che interviene qualora la valvola di sicurezza termostatica non spenga i bruciatori nel momento in cui l'olio ha raggiunto la temperatura massima.
Se si verifica l'intervento del termostato di sicurezza, ricercare subito la causa e, se necessario, sostituire il pezzo non funzionante. Per riaccendere i bruciatori, occorre prima spingere il pulsante rosso posto sul termostato di sicurezza.

6.6 CARICO OLIO

Verificare che il rubinetto scarico vasca sia chiuso. Caricare olio o grasso fino all'altezza delle tacche di livello minimo o massimo, stampate sul retro della vasca.

6.7 SCARICO DELLA VASCA

L'utente dovrà preoccuparsi che esista un apposito serbatoio per la raccolta dell'olio di scarico. Montare il tubo di scarico con innesto a baionetta conformemente al disegno. Azionare la leva per lo scarico dell'olio secondo il disegno.



Apparecchiature a pavimento:

l'apparecchiatura è già fornita di una bacinella raccogli - olio; posizionare tale bacinella al di sotto del tubo di scarico all'interno del vano della friggitrice, aprire la leva del rubinetto e scaricare l'olio all'interno della bacinella.

7. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Far controllare da un tecnico specializzato, almeno due volte l'anno.
Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo ed uno straccio bagnato; i detersivi non devono contenere nessuna sostanza corrosiva o abrasiva, poiché sono dannose per le superfici in acciaio.
Dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto.
Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto, mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.

3. TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	BURNERS No. x kW	BOWL CAPACITY L	TOTAL POWER kW	TOTAL GAS CONSUMPTION		DIAMETER OF NOZZLES IN HUNDREDTHS OF A MILLIMETRE	
				LPG G30 – G31 kg/h	NATURAL GAS G20 m³/h	LPG G30 – G31 30 mbar 37mbar	NATURAL GAS G20 20 mbar
65/40 FRG	2 x 3.15	8	6.3	0.489	0.666	88L	140L
65/70 FRG	4 x 3.15	8+8	12.6	0.979	1.333	88L	140L
PILOT						30	51

3.1 GAS CHARACTERISTICS

The data relative to power and consumption refer to the following types of gas:

TYPE OF GAS	NET HEAT VALUE	PRESSURE SUPPLY	
	(NHV)	mbar	mm water
G20 (natural gas) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butane) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

When installing the appliances, the gas supply pressures must be those given above in order to have maximum burner efficiency.

Pressures mbar: 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (water column millimetres)
Power: 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

4.1 APPLIANCE INSTALLATION

- Take the unit out of the packaging. Check that it is in good condition. If in doubt, do not use it and contact professionally qualified personnel.
  Always place the unit under an aspiration hood. After installation, it will need to be levelled by using the feet.
- Always use rigid galvanised steel or copper pipes for connecting the appliance.
  All the seals on the joining threads must be made using materials that are certified for use with gas.
- If the appliance is wall mounted, in contact with flammable material, place a layer of heat-resistant insulating material between the appliance and the wall or leave a space of 200 mm between the appliance and the wall.
- The appliance gas system and the characteristics of the room in which the appliance is installed must comply with current laws.
- Before connecting the unit, you must check what kind of gas it is set up to use, and whether the gas which is available to power it is suitable. If the available gas is not suitable for the appliance, proceed as described in the paragraph "Changeover for operation with other types of gas".
- Always install a cutoff cock between each appliance and the gas pipe.
- Check that aeration in the room is sufficient when the appliance is working, considering that the necessary quantity of air for combustion is 2 m^3/h of air for each kW of installed power.

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Standard UNI-CIG 8723, Ministerial circular no. 68 dated 25/11/69 and variations.
- Accident prevention laws.

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the combustion products and must comply with the installation rules. Our appliances are considered type "A" gas appliances (see the Technical Data Tables) and are not for connecting to a natural discharge duct for combustion products.
These appliances must discharge through specific extractors, or similar devices, connected to a properly working flue or discharged directly outside.
If this is not possible, an air suction device can be used connected directly to the outside, with a capacity that must be no less than that required, see Table 1, plus the quantity of fresh air that is necessary for the well-being of the workers.

4.4 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check there are no gas leaks from the pipe joints by using a soapy water solution. You will know if there are leaks by the foamy bubbles that form. Never use bare flames to check for leaks.
When the appliance is ready for use, check there are no gas leaks, by checking on the gauge, if used (for a period of 30 minutes), that there is no passage or consumption of gas.

5. MAINTENANCE

There is very little maintenance thanks to the correct way the appliances have been made. However, we do advise having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

N.B.: the manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, bad maintenance, tampering, improper use and the failure to comply with the accident prevention norms regarding the prevention of fire and safety for gas systems.

5.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS - FRYER

The appliance is tested and set for working with gas according to the characteristics table affixed in proximity to the appliance's gas inlet.
In order for it to function with a different type of gas, proceed as follows:

- The conversion must be carried out by qualified personnel
- The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
  If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.
  Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be place in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
- Changing the burner nozzle (Fig. 1):
  open the compartment doors, change the nozzles (30) according to the type of gas (see the TECHNICAL DATA table).
- Changing the pilot burner nozzle:
  remove the panel (20), unscrew the pilot burner nut and change the nozzle (19) according to the type of gas (see the TECHNICAL DATA table).
- Adjusting the burners, checking supply pressures and working order:
  once the nozzles have been changed, check that the gas pressure, both in the valve output and input, is as given in the TECHNICAL DATA table. To do this, remove the screws on the valve's (1) pressure tap (11), insert a rubber pipe connected to a gauge and check the pressure. If the inlet supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.
- Adjusting the pilot burner:
  this burner needs no adjusting.
- Regulating the minimum flame – burner:
  The valve has a on/off function so needs no adjusting.

5.2 CHANGING SPARE PARTS

- Thermostatic cock (6):
  remove the control panel (1), unscrew thw entrance (9) and exit (10) joint connections. Unscrew the small pilot pipe fitting (11) and the thermocouple (12). Unscrew the screws (13) fixing the valve to the suport. Pull the thermostat bulb (31) out from the bowl after having emptied it of oil and having unscrewed the nut (15).
  Change the valve and put everything back in place, checking for oil leaks on the thermostat (15) with hot oil in the bowl.
  ATTENTION: the valve thermostat bulb (31) must be placed towards the inside of the bowl (fig. 1)
- Safety thermostat (8)
  drain the oil from the bowl, unscrew the nut (16), extract the thermostat bulb (8) and change the thermostat. Put everything back in place, checking for oil leaks on the thermostat bulb (16) with hot oil in the bowl.
  ATTENTION: the thermostat bulb (32) must be placed towards the outside of the bowl.
- Thermocouple (12):
  unscrew the thermocouple (12) from the valve (6) and from the pilot (17) and then change it.
- Ignition plug (18):
  Unscrew the plug securing nut (19) on the pilot and change the plug.
- Piezoelectric lighter (20):
  remove the ignition plug connection cable, unscrew the nut attaching the piezoelectric lighter to the control panel and replace it.
- Changing the pilot (27):
  Unscrew the two burner securing screws on the bowl, unscrew the nut (28) securing the burner to the gas distribution shaft. Change the burner and then put everything back in place.

N.B.: After each replacement, check that the substituted parts function correctly and are properly tuned.
Check for leaks on the gas pipe fittings with a soapy water solution – never use a bare flame.

6. USER INSTRUCTIONS

6.1 LIGHTING THE FRYER BURNERS

Lighting the pilot flame:
Make sure that the thermostatic safety valve knob is in the CLOSED position (✷ symbol). Press the ✷ push button right down and, holding it pressed, press the piezoelectric lighter push button at the same time. The pilot flame lights automatically.
Check that the flame is lit through the holes (21) on the appliance panel. Keep the valve push button (24) pressed for 10-15 minutes to heat the thermocouple and then let it go.
Repeat this operation if the burner goes out.

Lighting the burners and adjusting the temperature:
Once the pilot flame is lit, turn the thermostatic safety valve (6) knob (22) from the minimum 1 position to the maximum 8 (the other numbers represent the intermediate temperatures). The burners light automatically and once the temperature set by the knob is reached, the

thermostatic valve turns the burners off, lighting them again when the temperature drops.

6.2 APPROXIMATE VALVE KNOB TEMPERATURES

ITEM 1 = 100℃	ITEM 2 = 110℃	ITEM 3 = 125℃
ITEM 4 = 135℃	ITEM 5 = 145℃	ITEM 6 = 160℃
ITEM 7 = 170℃	ITEM 8 = 180℃	

Tolerance ± 10%

6.3 TURNING THE FRYER BURNERS OFF

Turn the knob round to position ✷ . The burners will go out, leaving only the pilot flame alight.

6.4 TURNING THE FRYER OFF COMPLETELY

Press the ● push button right down (23) and then let it go. This stops gas reaching the burners and the pilot burner. This button will stay down automatically for 1 minute after which it returns to its initial position. Only now can the fryer be turned on again, repeating the steps from the beginning.

6.5 SAFETY THERMOSTAT

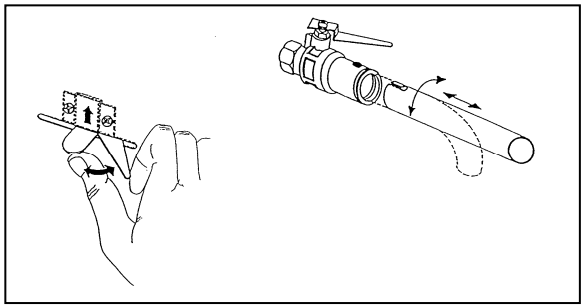
Besides the thermostatic safety valve (1), the appliance also features a safety thermostat (8) situated inside the control panel and will work if the thermostatic valve fails to turn the burners out when the oil reaches maximum temperature.
If a safety thermostat intervention takes place, find the reason immediately and change the part that is not working if necessary. Press the red push button on the safety thermostat (8) to light the burners again.

6.6 OIL LOAD

Check that the bowl drainage tap is closed. Fill up with oil or fat until you reach the minimum or maximum notch printed on the back of the bowl.

6.7 EMPTYING THE BOWL

The user must make sure that there is a specific tank for collecting the drained water. Mount the drain pipe with bayonet joint, conforming to the drawing. Operate the lever to drain the water as shown in the drawing.



Floor appliances:

The appliance already has an oil drip tray; place this tray under the drain pipe inside the fryer compartment, open the cock lever and drain the oil from inside the bowl.

7. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

Have it checked by a specialised technician check at least twice a year.
Clean the steel parts with water, detergent and a wet cloth. The detergent used must not contain any corrosive or abrasive substance as it can damage the steel surfaces.
After washing, rinse with clean water and dry with a dry cloth.
If the appliance is going to be out of use for a long time, rub all steel parts briskly with a cloth soaked in Vaseline oil, leaving a protective layer. Also aerate the premises periodically.
Any contact with ferrous materials, both continuous and occasional, must be avoided at all costs as such materials can corrode. This means that ladles, slices, spoons, etc., must be in stainless steel.
For the same reason, avoid cleaning the stainless steel parts with steel wool, brushes or scrapers made of ordinary steel. Stainless steel wool can be used, rubbing it in the direction of the grain.

3. TABELLE TECHNISCHE DATEN - FRITTEUSEN

MODELL	BRENNEL N°x kW	WANNE KAPAZ. L	GESAMT LEISTUNG kW	GESAMTGASVERBRAUCH		DURCHMESSER DUSEN 1/100 mm	
				FLUSSIG GAS G30/G31 kg/h	ERDGAS G20/G25 m³/h	FLUSSIG GAS G30/G31 28-30/37mbar	ERDGAS G 20/G25 20/25mbar
65-40 FRG	2 x 3,15	8	6,3	0,492	0,66	88L	140L
65-70 FRG	4 x 3,15	8+8	12,6	0,984	1,33	88L	140L
ZUENDFLAMME						30	51

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG (PCI)	DRUCK mbar	VERSORGUNG mm Wassersäule
G20 (Erdgas)	9,45 kW m³/h	20	200
G25 (Erdgas)	8,12 kW m³/h	25	250
G30 (Flüssiggas)	12,68 kW/kg	30	300
G31	12,87 kW/kg	37	370

Während der Geräteinstallation muss der Druck der Gasversorgung unbedingt obigen Angaben entsprechen, damit eine einwandfreie Brennerleistung erzielt werden kann.

Druckwerte mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (Millimeter in der Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und es auf seine Unversehrtheit hin prüfen, im Zweifelsfall nicht benutzen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
  Das Gerät immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen, nach der Aufstellung
  muss es durch die Stellfüsse nivelliert werden.
- Der Geräteanschluss muss mit starren Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
  Alle Gewindedichtungen müssen aus zertifiziertem Material sein, das für den Gasgebrauch garantiert wird.
- Wird das Gerät an der Wand im Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob das zum Einsatz kommende Gas und die Gerätevorrichtung demselben Typ entsprechen. Sollte keine Übereinstimmung vorliegen, muss wie im Abschnitt "Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten" beschrieben, vorgegangen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreicht. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Unfallverhütungsvorschriften.
- Immer einen Sperrhahn zwischen den einzelnen Geräten und der Versorgungsleitung einbauen.

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden.
Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.
Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Durchsatz muss mindestens den Erfordernissen laut Tabelle 1 entsprechen und um die für das Wohlbefinden der Bediener nützliche Luft vergrößert werden.

4.4 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert. Nie mit offenen Flammen nach Gasleckstellen suchen.
Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am Zähler (wenn vorhanden) 30 Minuten lang prüfen, ob Gas durchfließt.

5. WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden
ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine
mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen
Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften
für Gasgeräte zurückzuführen sind.

5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – FRITTEUSEN

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb getestet und ausgelegt.
Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen
- Die Ausrüstung der Düsen für die Umstellung auf eine andere Gasart, die von der Vorrüstung des Gerätes abweicht, ist normalerweise in einem Plastikbeutel zusammen mit den entsprechenden Aufklebern der anderen Gasarten enthalten.
  Liegt diese Ausstattung nicht bei, muss man sie beim Wiederverkäufer/Importeur
  verlangen, vorher prüfen, ob das Gerät mit anderen Gasarten arbeiten kann.
  Sobald die Umstellung und die notwendigen Einstellungen beendet sind, muss
  man auf dem entsprechenden Feld des Typenschildes den Aufkleber mit der
  neuen Gasart anbringen, indem man diesen herausschneidet.
- Austausch Brennerdüsen (Abb.1):
  die Bedienblende (20) abnehmen und die Düsen (30) je nach eingesetzter Gasart austauschen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- Austausch Zündbrennerdüse:
  die Bedienblende (20) abnehmen, die Mutter des Zündbrenners ausschrauben und die Düse (19) je nach eingesetzter Gasart austauschen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- Einstellung der Brenner, Überprüfung des Versorgungsdrucks und Betrieb:
  Den Austausch der Düsen durchführen und sicherstellen, dass der Gasdruck sowohl am Eingang als auch am Ausgang des Ventils mit den Angaben der Tabelle der TECHNISCHEN DATEN übereinstimmt. Dazu die Schrauben am Druckanschluss (11) des Ventils (1) entfernen, einen Gummischlauch mit einem Manometer einführen und den Druck überprüfen. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.
- Einstellung des Zündbrenners:
  Der Zündbrenner benötigt keinerlei Einstellung.
- Einstellung der Min.-Regelung des Brenners:
  Das Ventil funktioniert durch Ein- und Ausschalten und benötigt daher keinerlei Einstellung.

5.2 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE

- Thermostatventil (6):
- die Bedienblende (1) abnehmen und die Anschlussleitungen am Ein- (9) und Ausgang (10) ausschrauben. Den Anschluß (11) des Zündbrennerschlauchs und das Thermoelement (12) ausschrauben. Die Befestigungsschrauben (13) des Ventils vom Halter ausschrauben. Das Öl aus dem Becken entfernen, die Stopfbüchse (15) ausschrauben und die Thermostatkugel (31) aus dem Becken (14) herausziehen.
- Das Ventil austauschen, alle Teile wieder montieren und bei mit heißem Öl gefüllten Becken die Öldichtung auf der Stopfbüchse (15) überprüfen.
- ACHTUNG: Die Thermostatkugel des Ventils (31) muss sich auf der Innenseite des Beckens befinden (Abb. 1).
- Sicherheitsthermostat (8):
- das Öl aus dem Becken entfernen, die Stopfbüchse (16) ausschrauben, die Thermostatkugel (8) herausziehen und den Thermostat austauschen. Alle Teile wieder montieren und bei mit heißem Öl gefüllten Becken die Öldichtung auf der Stopfbüchse (16) überprüfen.
- ACHTUNG: Die Thermostatkugel (32) muss sich auf der Außenseite des Beckens befinden.
- Thermoelement (12):
- das Thermoelement (12) vom Ventil (6) und vom Zündbrenner (17) losschrauben und austauschen.
- Zündkerze (18):
- die Befestigungsmutter (19) der Zündkerze vom Zündbrenner losschrauben und die Zündkerze austauschen.
- Piezozünder (20):
- das Anschlusskabel der Zündkerze herausziehen, die Befestigungmutter des Piezozünders von der Bedienblende und den Piezozünder austauschen.
- Zündbrenner (27):
- die beiden Befestigungsschrauben des Brenners vom Becken ausschrauben und die Befestigungmutter (28) des Düsenhalters (29) losschrauben. Den Brenner austauschen und alle Teile wieder montieren.

Hinweis: Nach jedem Austausch bzw. jeder Reparatur den einwandfreien Betrieb der Teile prüfen und diese einstellen.
Die Gasanschlüsse mit Seifenwasser auf ihre Dichtheit prüfen - keinesfalls offenes Feuer dazu benützen.

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

6.1 EINSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER

Zündbrenner einschalten:
Sicherstellen, dass sich der Drehschalter des Thermostat-Sicherheitsventils in der Stellung GESCHLOSSEN (●) befindet. Den Druckknopf ✷ ganz hineindrücken und gleichzeitig den Piezozünder drücken. Der Zündbrenner zündet automatisch.
Dieser Vorgang kann durch die Schlitze (21) auf der Bedienblende des Geräts überprüft werden.
Den Druckknopf (24) des Ventils für 10-15 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement zu erwärmen, dann loslassen.
Sollte der Zündbrenner erlöschen, den Vorgang wiederholen.

Einschalten der Brenner und Temperatureinstellung:
Nach dem Einschalten des Zündbrenners den Drehschalter (22) des Thermostat-Sicherheitsventils (6) auf eine der Positionen zwischen Minimum 1 und Maximum 8 stellen (die anderen Zahlen geben die dazwischenliegenden Temperaturen an). Die Brenner zünden automatisch und werden nach dem Erreichen der mit dem Drehschalter vorgegebenen Temperatur durch das Thermostatventil ausgeschaltet. Bei Absinken der Temperatur werden die Brenner erneut durch das Ventil eingeschaltet.

6.2 TEMPERATURANGABEN AUF DEM VENTIL-DREHSCHALTER

POS. 1 = 100℃	POS. 2 = 110℃	POS. 3 = 125℃
POS. 4 = 135℃	POS. 5 = 145℃	POS. 6 = 160℃
POS. 7 = 170℃	POS. 8 = 180℃	

Tolleranz ± 10%

6.3 AUSSCHALTEN DER FRITTEUSENBRENNER

Den Drehschalter auf ✷ drehen. Die Brenner erlöschen und es brennt nur der Zündbrenner weiter.

6.4 KOMPLETTES AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE

Den Druckknopf ● (23) ganz hineindrücken und dann loslassen. Durch diesen Vorgang wird die Gaszufuhr zu den Brennern und zum Zündbrenner geschlossen. Der Druckknopf bleibt automatisch für 1 Minute in gedrückter Stellung und kehrt dann in die Ausgangsposition zurück. Erst jetzt kann die Fritteuse, wenn notwendig, durch Wiederholung der obengenannten Schritte wieder in Betrieb genommen werden.

6.5 SICHERHEITSTHERMOSTATE

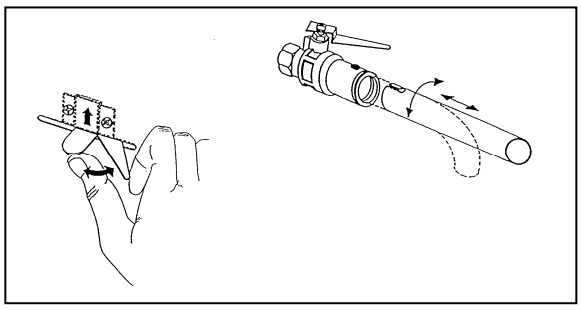
Neben dem Thermostat-Sicherheitsventil (1) verfügt das Gerät auch noch über einen Sicherheitsthermostat (8). Dieser befindet sich auf der Innenseite der Bedienblende und schreitet dann ein, wenn die Brenner bei Erreichen der Höchsttemperatur des Öls nicht durch das Thermostat-Sicherheitsventil ausgeschaltet werden.
Nach jedem Einschreiten des Sicherheitsthermostats ist unverzüglich die Ursache ausfindig zu machen und nötigenfalls das defekte Teil auszutauschen. Um die Brenner erneut einzuschalten, muss zuerst der rote Druckknopf auf dem Sicherheitsthermostat gedrückt werden.

6.6 BEFÜLLEN DES BECKENS MIT ÖL

Überprüfen, ob der Abflusshahn des Beckens geschlossen ist. Dann das Becken bis zur Höhe der auf der Rückseite des Beckens eingestanzten Mindest- oder Höchstmarkierungen mit Öl oder Fett anfüllen.

6.7 BECKEN ENTLEEREN

Der Bediener hat für die Bereitstellung eines Sammelbehälters für das abfließende Öl Sorge zu tragen. Den Abflussschlauch mit Bajonettverschluss laut Abbildung montieren. Den Hebel für den Ölabfluss laut Abbildung betätigen.



Standgeräte:

Das Gerät wird bereits mit einer Ölsammelschale geliefert. Diese Sammelschale unter den Abflussschlauch im Inneren der Fritteusengehäuses stellen, den Hebel des Abflusshahns öffnen und das Öl in die Sammelschale fließen lassen.

7. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät mindestens zweimal jährlich von einem Fachmann prüfen lassen.
Alle Stahlteile mit Wasser, Reinigungsmittel und einem feuchten Lappen reinigen; die Reinigungsmittel dürfen keine korrosiven oder scheuernden Stoffe enthalten, da diese die Stahloberflächen beschädigen würden.
Nach der Reinigung reichlich mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Lappen trocknen.
Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Edelstahl mit einem mit Vaselinöl getränkten Tuch einzureiben, wodurch eine dünne Schutzschicht gebildet wird; ferner ist der Raum in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
Zur Vorbeugung einer Korrosion ist ein andauernder oder auch nur vorübergehender Kontakt mit Eisenmetallen unbedingt zu vermeiden, damit keine Oxidation zustande kommt. Aus diesem Grund dürfen ausschließlich Schöpflöffel, Schaber, Esslöffel usw. aus Edelstahl verwendet werden.
Für die Reinigung des Geräts dürfen aus dem zuvor genannten Grund weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES - FRITEUSES

MODÈLE	BRÛLEURS N°x kW	CAPACITÉ CUVE L	PUISSANCE TOTALE kW	CONSOMMATION GAZ TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS EN CENTIÈMES DE MILLIMÈTRE	
				GPL G30/G31 kg/h	GAZ NATUREL G20/G25 m³/h	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar
65/40 FRG	2 x 3,15	8	6,3	0,489	0,666	88L	140L
65/70 FRG	4 x 3,15	8+8	12,6	0,979	1,333	88L	140L
VEILLEUSE						30	51

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants:

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF.	PRESSION D'ALIMENTATION	
	(PCI)	mbar	(mm)
G20 (gaz naturel) CH_4	9.45 kW/m³/h	20	200
G30 (butane) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8.12 kW/m³/h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8.12 kW/m³/h	25	250

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar: 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance: 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Déballer l'appareil, s'assurer de l'intégrité de celui-ci et en cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel porfessionnellement qualifié.
  Positionner toujours l'appareil sous une hotte d'aspiration, après l'avoir monté et mis à niveau en intervenant sur les pieds.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué à l'aide de tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
  L'étanchéité sur les filets de jonction doit être garantie par des matériaux certifiés pour l'utilisation de gaz.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- Avant de raccorder l'appareil il faut vérifier la correspondance entre le gaz prévu pour celui-ci et celui disponible pour l'alimentation et son éventuelle adaptation. S'il n'y a pas de correspondance entre les deux, il faut procéder comme décrit au paragraphe “Adaptation pour un fonctionnement avec d'autres gaz”.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Vérificer que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Normes pour la prévention des accidents.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Respecter les Normes d’installation NBN 51.003 (uniquement pour le marché belge)

Conditions réglementaires d’installation (uniquement pour le marché français)

L’installation et l’entretien de l’appareil doivent être effectués comformément aux normes et à la réglementation en vigueur, notamment :

- Réglement de sécurité contre l’incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

  a) Prescriptions générales
  Pour tous les appareils :
  - Articles GZ
  Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

  Ensuite, suivant l’usage :
  - Articles CH
  - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d’air et production de vapeur et d’eau chaude sanitaire.
  - Articles GC
  Installation d’appareils de cuisson destinés à la restauration.

  b) Prescriptions particulières à chaque type d’établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

4.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés, (Voir Tableau Données Techniques), en tant qu' appareils à gaz de type "A" non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.
Les fumées doivent s'évacuer à travers de hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.
Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air ncassaire au bien-être des opérateurs.

4.4 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront. Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.
Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

5. ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour les endommagements directs ou indirects dus à une mauvaise installation, à un mauvais entretien, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation et au non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations au gaz.

5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ– FRITEUSE

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel selon ce qui est indiqué sur le tableau des caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage.
Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

- La transformation doit être effectuée par du personnel qualifié
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l’adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l’appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
  Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s’assurant avant que l’appareil peut fonctionner avec d’autres types de gaz.
  Une fois terminée l’adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l’espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l’étiquette relative au gaz correspondant.
- Remplacement de l'injecteur brûleur (fig. 1):
  enlever le tableau de commande (20) et remplacer les injecteurs (30) selon le type de gaz (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES).
- Remplacement de l'injecteur brûleur veilleuse:
  enlever le tableau de commande (20), dévisser l'écrou du brûleur veilleuse et remplacer l'injecteur (19) selon le type de gaz (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES).
- Réglage des brûleurs, contrôle des pressions d'alimentation et de fonctionnement:
  une fois remplacés les injecteurs, vérifier que les pressions du gaz, en entrée et en sortie de la soupape, soient celles reportées sur le tableau DONNÉES TECHNIQUES. Pour cela, enlever les vis présentes sur la prise de pression (11) de la soupape (1), introduire un tube en caoutchouc raccordé à un manomètre et contrôler la pression. Si la pression en entrée est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.
- Réglage du brûleur veilleuse:
  le brûleur ne nécessite d'aucun réglage.
- Réglage du minimum – brûleur:
  grâce au fonctionnement allumé/éteint, la soupape ne nécessite d'aucun réglage.

5.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

- Soupape thermostatique (6):
  enlever le tableau de commande (1), dévisser les raccords d'entrée (9) et de sortie (10). Dévisser le raccord (11) tuyau veilleuse et le thermocouple (12). Dévisser les vis (13) de fixation de la soupape au support. Retirer la boule du thermostat (31) de la cuve (14) après l'avoir vidée et avoir dévisser le presse-étoupe (15).
  Remplacer la soupape et remonter le tout en contrôlant la tenue de l'huile sur le presse-étoupe (15) avec l'huile chaude dans la cuve.
  ATTENTION: la boule du thermostat de la soupape (31) doit être positionnée vers l'intérieur de la cuve (fig. 1)
- Thermostat de sécurité (8):
  vider l'huile de la cuve, dévisser le presse-étoupe (16), retirer la boule du thermostat (8), remplacer le thermostat. Remonter le tout en contrôlant la tenue de l'huile sur le presse-étoupe (16) avec l'huile chaude dans la cuve.
  ATTENTION: la boule du thermostat (32) doit être positionnée vers l'extérieur de la cuve.
- Thermocouple (12):

dévisser le thermocouple (12) de la soupape (6) et de la veilleuse (17) et le remplacer.

- Bougie d'allumage (18):
  dévisser l'écrou de fixation bougie (19) à la veilleuse et remplacer la bougie.
- Allumeur piézo-électrique (20):
  retirer le câble de raccordement bougie, dévisser l'écrou de fixation du piézo-électrique au tableau de commande et le remplacer.
- Remplacement du brûleur (27):
  dévisser les deux vis de fixation du brûleur à la cuve, dévisser l'écrou (28) de fixation du porte-injecteur (29). Remplacer le brûleur et remonter le tout.

N.B.: Après chaque remplacement ou réparation, contrôler le bon fonctionnement des pièces remplacées et pourvoir à la mise au point de ceux-ci.
Contrôler les tenues sur les raccords de gaz avec de l'eau et du savon, ne jamais utiliser de flammes libres.

6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

6.1 ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE

Allumage flamme veilleuse:
Contrôler que la manette de la soupape de sécurité thermostatique soit sur la position FERMÉ (symbole ✷). Appuyer à fond sur le bouton ✷ et tout en le maintenant enfoncé, pousser sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique. La flamme veilleuse s'allumera automatiquement.
Vérificer l'allumage à travers la fente (21) sur le tableau de commande de l' appareillage.
Maintenir enfoncé le bouton (24) de la soupape pendant 10-15 secondes afin de permettre le chauffage du thermocouple, et le relâcher.
Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

Allumage des brûleurs et réglage de la température:
Après avoir allumé la flamme veilleuse, tourner la manette (22) de la soupape de sécurité thermostatique (6) de la position minimum 1 à la position maximum 8 (les autre chiffres indiquent les températures intermédiaires). Les brûleurs s'allument automatiquement et une fois atteinte la température préétablie avec la manette, la soupape thermostatique éteindra les brûleurs et les rallumera à nouveau lorsque la température sera descendue.

6.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES DE LA MANETTE DE LA SOUPAPE

Pos. 1 = 100℃	Pos. 2 = 110℃	Pos. 3 = 125℃
Pos. 4 = 135℃	Pos. 5 = 145℃	Pos. 6 = 160℃
Pos. 7 = 170℃	Pos. 8 = 180℃	

Tolérance ± 10%

6.3 EXTINCTION DES BRÛLEURS DE LA FRITEUSE

Tourner la manette jusqu'à la position ✷ . Les brûleurs s'éteindront et seule la flamme veilleuse restera allumée.

6.4 EXTINCTION TOTALE DE LA FRITEUSE

Appuyer à fond sur le bouton ● (23), et le relâcher. Avec cette opération le passage du gaz aux brûleurs et au brûleur veilleuse se ferme. Le bouton restera enfoncé automatiquement pendant 1 minute, et retournera sur la position initiale. Seulement maintenant, la friteuse pourra être remise en marche, si nécessaire, en répétant les opérations du début.

6.5 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

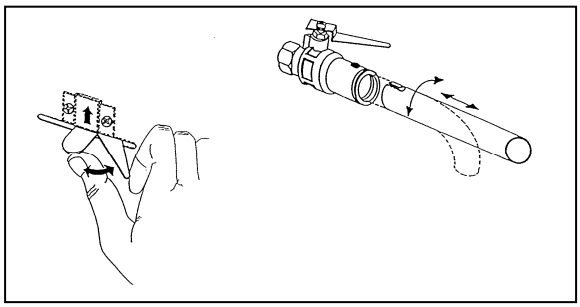
Outre la soupape de sécurité thermostatique (1), l'appareil dispose aussi d'un thermostat de sécurité (8) situé à l'intérieur du tableau de commande, qui intervient si la soupape de sécurité thermostatique éteint les brûleurs lorsque l'huile atteint la température maximum.
Lorsque le thermostat de sécurité intervient, en rechercher immédiatement la cause et, si nécessaire, remplacer la piéce ne fonctionnant pas. Pour rallumer les brûleurs, il faut d'abord pousser sur le bouton rouge présent sur le thermostat de sécurité.

6.6 REMPLISSAGE DE L'HUILE

Vérifier que le robinet d'évacuation de la cuve soit fermé. Remplir d'huile ou de graisse jusqu'à la hauteur des encoches du niveau minimum ou maximum, imprimées sur l'arrière de la cuve.

6.7 VIDAGE DE LA CUVE

L'utilisateur doit se munir d'un réservoir ou récipient pour récupérer l'huile évacuée de la friteuse. Monter le tuyau d'évacuation pourvu de raccord à baïonnette comme indiqué sur le dessin. Amener la manette d'évacuation de l'huile dans la position indiquée sur le dessin.



Appareillages au sol:

l'appareillage est déjà fourni d'un bac pour la récupération de l'huile; positionner ce bac sous le tuyau de vidage de la friteuse, ouvrir le levier du robinet et vider l'huile à l'intérieur du bac.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Confier à un technicien qualifié, au moins deux fois par an, le contrôle de l'appareil.
Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau, du détergent et un chiffon humide; les détergents ne doivent contenir aucune substance corrosive ou abrasive, qui pourraient endommager les parties en acier.
Après le lavage rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon sec.
Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période de temps, appliquer sur toutes les parties en acier une pellicule de vaseline à l'aide d'un chiffon; veiller en outre à renouveler régulièrement l'air des locaux.
Veiller à éviter tout contact avec des matières ferreuses pour prévenir la corrosion. Aussi, veiller à utiliser des louches, des cuillères et autres ustensiles en acier inox.
Éviter pour la même raison de procéder au nettoyage de l'acier de la marmite à l'aide de paillettes, brosses et autres raclettes en acier standard. Pour le nettoyage il est possible d'utiliser la laine d'acier à passer dans le sens du satinage.

3. TABLA DATOS TÉCNICOS – FREIDORAS

MODELO	QUEMADORES N°x kW	CAPACIDAD CUBA L	POT. TOTAL kW	CONSUMO TOTAL GAS		DIÁMETRO BOQUILLAS EN CENTÉSIMAS DE MILÍMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 30 mbar 37mbar	METANO G20 20 mbar
65-40 FRG	2 x 3,15	8	6,3	0,489	0,666	88L	140L
65-70 FRG	4 x 3,15	8+8	12,6	0,979	1,333	88L	140L
PILOTO						30	51

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS	PODER CALORIFICO INF.	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	
	(PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar: 1 milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)
Potencia: 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO

4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato de su embalaje, comprobando su integridad. En caso de duda, no utilizarlo, y dirigirse a personal profesional cualificado.
  Ubicar el aparato siempre bajo una campana de aspiración. Tras su colocación, debe nivelarse mediante las patas.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre.
  Todos los cierres de las roscas de unión deben estar hechos de materiales certificados para la utilización con gases.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar, entre el aparato y la pared, una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm entre el aparato y la pared.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.
- Antes de conectar el aparato, se debe comprobar que el gas para el que aquél está predispuesto y el gas disponible de alimentación correspondan, con el fin de verificar su idoneidad. Si los dos gases no se corresponden, se debe proceder como se describe en el párrafo "Transformación para funcionamiento con otros gases".
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
- Normas de prevención de accidentes.

4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (ver Tablas de Datos Técnicos) como aparatos de gas del tipo "A" no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión.
Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior.
A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido , V. tabla 1, aumentada del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

4.4 CONTROL DE FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías, utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma. No utilizar nunca llamas para comprobar eventuales fugas.
Con el aparato listo para el uso, comprobar que no haya fugas de gas, verificando que el contador, si presente, que no haya paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

5. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción esmerada de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

N.B.: el constructor rehusa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

5.1 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS - FRG

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar a gas, según cuanto indicado en la tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas.

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- La transformación debe ser efectuada por personal cualificado
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.
  Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.
  Una vez terminada la trasnformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etuiqueta del gas en cuestión, recortándola.
- Sustitución boquilla quemador (fig.1):
  quitar el panel (20) y cambiar las boquillas (30) según el tipo de gas (ver tabla DATOS TÉCNICOS).
- Sustitución boquilla quemador piloto:
  quitar el panel (20), desenroscar la tuerca del quemador piloto y cambiar la boquilla (19) según el tipo de gas (ver tabla DATOS TÉCNICOS).
- Regulación de los quemadores, comprobación de las presiones de alimentación y funcionamiento:
  efectuado el cambio de las boquillas, comprobar que las presiones del gas, tanto en entrada como en salida de la válvula, sean las indicadas en la tabla DATOS TÉCNICOS. Para esto se deben quitar los tornillos situados en la toma de presión (11) de la válvula (1), introducir un tubo de goma conectado a un manómetro y leer la presión. Si la presión de alimentación en entrada resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.
- Regulación quemador piloto:
  el quemador no precisa ninguna regulación.
- Regulación del mínimo – quemador:
  la válvula tiene un funcionamiento de encendido/apagado, por lo que no precisa ajustes.

5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO

- Válvula termostática (6):
  quitar el panel (1), desenroscar los empalmes de conexión entrada (9) y salida (10). Desenroscar el empalme (11) tubito piloto y el termopar (12). Desenroscar los tornillos (13) de fijación de la válvula al soporte. Quitar el bulbo del termostato (31) de la cuba (14) después de haber vaciado el aceite y haber desenroscado el prensaestopas (15).
  Cambiar la válvula y montar de nuevo el todo comprobando la estanqueidad al aceite en el prensaestopas (15) con el aceite caliente en la cuba.
  ATENCIÓN: el bulbo del termostato de la válvula (31) debe estar colocado hacia el interior de la cuba (fig. 1)
- Termostato de seguridad (8):
  vaciar el aceite de la cuba, desenroscar el prensaestopas (16), quitar el bulbo del termostato (8), cambiar el termostato. Montar de nuevo el todo comprobando la estanqueidad al aceite en el prensaestopas (16) con el aceite caliente en la cuba.
  ATENCIÓN: el bulbo del termostato (32) debe estar colocado hacia la parte externa de la cuba.
- Termopar (12):
  desenroscar el termopar (12) de la válvula (6) y del piloto (17), luego cambiarlo.
- Bujía de encendido (18):
  desenroscar la tuerca de fijación de la bujía (19) al piloto y cambiar la bujía.
- Encendedor piezoeléctrico (20):
  desconectar el cable de conexión de la bujía, desenroscar la tuerca de fijación del piezoeléctrico al panel y cambiarlo.
- Sustitución quemador (27):
  desenroscar los dos tornillos que fijan el quemador a la cuba, desenroscar la tuerca (28) de fijación del portaboquilla (29). Cambiar el quemador y montar de nuevo el todo.

N.B.: Después de cada sustitución o reparación, comprobar que sea correcto el funcionamiento de los órganos sustituidos y proceder a ponerlos a punto.
Comprobar las estanqueidades en los empalmes del gas utilizando agua jabonosa, no utilizar nunca llamas libres.

6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

6.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES FREIDORA

Encendido llama piloto:

Comprobar que el mando de la válvula de seguridad termostática esté en la posición CERRADO (símbolo ✷). Apretar a fondo el botón ✷ y manteniéndolo apretado, pulsar contemporáneamente el botón del encendedor piezoeléctrico. La llama piloto se enciende automáticamente.
Comprobar el encendido por la ranura (21) en el panel del aparato.
Mantener pulsado el botón (24) de la válvula por 10-15 segundos a fin de permitir el calentamiento del termopar, luego soltarlo.
Si el piloto se apaga repetir la operación.

Encendido de los quemadores y regulación de la temperatura:
Después de encender la llama piloto, girar el mando (22) de la válvula de seguridad termostática (6) en la posición entre mínimo 1 y máximo 8 (los otros números indican las temperaturas intermedias). Los quemadores se encienden automáticamente y una vez alcanzada la temperatura configurada con el mando, la válvula termostática apaga los quemadores y vuelve a encenderlos cuando la temperatura baja.

6.2 TEMPERATURAS INDICATIVAS DEL MANDO DE LA VÁLVULA

Pos. 1 = 100℃	Pos. 2 = 110℃	Pos. 3 = 125℃
Pos. 4 = 135℃	Pos. 5 = 145℃	Pos. 6 = 160℃
Pos. 7 = 170℃	Pos. 8 = 180℃	

Tolerancia ± 10%

6.3 APAGADO QUEMADORES FREIDORA

Girar el mando hasta la posición ✷. Los quemadores se apagan y queda encendida sólo la llama piloto.

6.4 APAGADO TOTAL DE LA FREIDORA

Apretar a fondo el botón ● (23), luego soltarlo. Con esta operación se corta el paso del gas para los quemadores y el quemador piloto. El botón queda automáticamente apretado por 1 minuto, luego vuelve a la posición inicial. Sólo ahora se puede poner en función la freidora , a ser necesario repitiendo las operaciones desde el comienzo.

6.5 TERMOSTATO DE SEGURIDAD

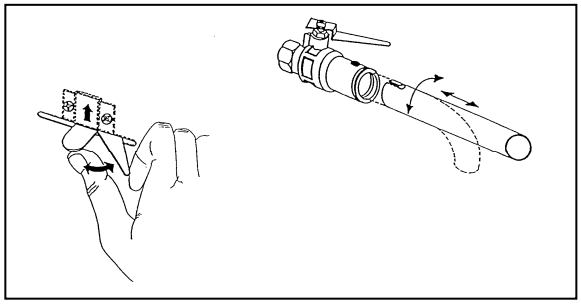
Además de la válvula termostática de seguridad (1), el aparato dispone también de un termostato de seguridad (8) situado dentro del panel, que interviene si la válvula de seguridad termostática no apaga los quemadores cuando el aceite ha alcanzado la temperatura máxima.
Si interviene el termostato de seguridad, averiguar enseguida la causa y, a ser necesario, cambiar la pieza estropeada. Para encender de nuevo los quemadores, es preciso primero apretar el botón rojo situado en el termostato de seguridad.

6.6 CARGA DEL ACEITE

Comprobar que el grifo de vaciado de la cuba esté cerrado. Cargar el aceite o la grasa hasta la altura de las marcas de nivel mínimo o máximo, impresas en la parte trasera de la cuba.

6.7 VACIADO DE LA CUBA

El usuario debe comprobar que haya un depósito adecuado para recoger el aceite vaciado. Montar el tubo de vaciado con conexión de bayoneta conformemente al dibujo. Accionar la palanca para vaciar el aceite según el dibujo.



Aparatos de pavimento:

el aparato viene ya equipado con una bandeja para recoger el aceite; colocar esta bandeja debajo del tubo de vaciado, dentro del espacio de la freidora, abrir la palanca del grifo y vaciar el aceite dentro de la bandeja.

7. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Encargar un control a un técnico especializado por lo menos dos veces al año.
Las partes en acero se deben limpiar con agua, detergente y un trapo mojado; los detergentes no deben contener ninguna sustancia corrosiva ni abrasiva, ya que son perjudiciales para las superficies en acero. Tras el lavado aclarar con agua limpia y secar con un paño seco. Si no se va a utilizar el aparato por mucho tiempo, pasar fuerte sobre todas las superficies en acero, un paño empapado de aceite de vaselina a fin de dejar una capa protectora; además ventilar periódicamente los ambientes. Evitar terminantemente el contacto continuo o casual con material ferroso a fin de no provocar inicios de corrosión. Por lo tanto los cucharones, las paletas, las cucharas, etc., deben ser de acero inoxidable.
Por el mismo motivo hay que evitar limpiar el acero inoxidable con lana, cepillos o rascadores de acero común. Eventualmente se puede utilizar lana de acero inoxidable pasándola en la dirección del satinado.

3. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS – FRITEUSES.

TYPE	BRANDERS aantal x kW	INHOUD KUIP in liter	TOTAAL VERMOGEN kW	TOTAAL GASVERBRUIK		DOORSNEDE VAN DE INJECTOREN IN 1/100 VAN EEN MILLIMETER	
				LPG G30/G31 kg/h	AARDGAS G20/G25 m³/h	LPG G30/G31 28-30/37 mbar	AARDGAS G20/G25 20/25 mbar
65/40 FRG	2 x 3,15	8	6,3	0,489	0,666	88L	140L
65/70 FRG	4 x 3,15	8+8	12,6	0,979	1,333	88L	140L
WAAKVLAM						30	51

3.1 EIGENSCHAPPEN VAN DE GASSEN

De gegevens over het vermogen en het verbruik verwijzen naar volgende gassen:

GAS	CALORISCH VERMOGEN INF.	DRUK VOEDING	
	(PCI)	Mbar	(mm)
G20 (aardgas) CH_4	9.45 kW/m³/h	20	200
G30 (butaan) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propaan) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8.12 kW/m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW/m³/h	25	250

Voor een optimaal rendement moet bij de plaatsing van de toestellen de druk gelijk zijn aan de hierboven vermelde waarden.

Druk mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimeters kolom water)
Vermogen = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIES VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR.

4.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL

- Haal de apparatuur uit de verpakking, verzeker u ervan dat ze heel is en gebruik haar in geval van twijfel niet, maar wend u tot vakmensen.
  Zet het apparaat altijd onder een afzuigkap. Nadat het geplaatst is, dient het met Zehulp van de pootjes waterpas te worden gezet.
- De aankoppeling van het toestel moet altijd uitgevoerd worden met vaste leidingen in verzinkt staal of koper.
  De verbindingsschroefdraden dienen altijd gasdicht te zijn, wat moet worden gegarandeerd door materiaal dat gecertificeerd is voor het gebruik met gas.
- Alvorens de apparatuur aan te sluiten, dient u te controleren dat het gas waar deze voor gemaakt is en het beschikbare gas met elkaar overeenstemmen.. Als deze twee niet met elkaar overeenstemmen, dient u te handelen als wordt beschreven in de paragraaf “Aanpassingen voor werking met andere gassen”.
- Als het toestel tegen muur wordt geplaatst in contact met ontvlambare materialen moet steeds een warmtebestendige isolator tussen de muur en het toestel geplaatst worden. Voorzien. Ofwel moet een vrije ruimte van 200 mm tussen de muur en het toestel gelaten worden.
- Ga na of er voldoende ventilatie is in de lokalen voor gebruik van het toestel, wetende dat er voor verbranding 2m³/u lucht nodig is voor elke bevestigde kW.
- De gastoevoer naar het toestel en de ruimte waar de toestellen geplaatst worden moeten voldoen aan de daarvoor geldende normen.

4.2 VERPLICHTE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE BEPALINGEN.

- Normen voor ongevalpreventie.
- Breng altijd een afsluitkraan aan tussen elk toestel en de gasleiding.

4.3 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE “A”.

De lokalen waar de apparaten geplaatst worden moeten voorzien zijn van een afvoer voor verbrandingsresten. De afvoer moet voldoen aan de plaatsingsnormen. Onze apparaten worden beschouwd als gastoestellen van het type “A” (zie tabel technische gegevens) en zijn dus niet geschikt om geplaatst te worden met enkel een natuurlijke afvoer van verbrandingsresten.
De rook moet geëvacueerd worden door middel van speciale afzuigsystemen, of gelijkwaardige apparaten die verbonden zijn met een daarvoor geschikte schouw of die de verbrandingsresten rechtstreeks naar open lucht evacueren.
Omgekeerd is het mogelijk een luchtzuiger te plaatsen die rechtstreeks buitenlucht aanzuigt met ten minste het in tabel 1 gewenste vermogen en rekening houdende met de voor de werknemers noodzakelijke luchtverversing.

4.4 CONTROLE VAN GASLEKKEN.

Na plaatsing van het apparaat moet de installatie op gaslekken gecontroleerd worden. Controleer de verbindingen van de gasleidingen met behulp van water en zeep. Zijn er lekken dan zullen er zich bellen vormen. Gebruik nooit vlammen om lekken op te sporen.

Wanneer het toestel gebruiksklaar is controleer dan nogmaals door de gasmeter gedurende 30 minuten te observeren zonder dat er doorstroming of verbruik van gas is.

5. ONDERHOUD.

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Wel is het aan te raden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen nazien door gekwalificeerde technici.

N.B. De fabrikant verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid voor schade die rechtstreeks of onrechtstreeks het gevolg is van een foute plaatsing, slecht onderhoud, niet voorziene ingrepen op de apparaten, verkeerd gebruik of het niet naleven van de brandpreventie en veiligheidsnormen voor gasinstallaties.

5.1 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN – FRITEUSE.

De apparaten zijn getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel).
Ga voor gebruik met andere gassen als volgt te werk:

- De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.
- De spuitmonden om over te gaan op andere gassoorten dan waarop het apparaat werd afgesteld, bevinden zich over het algemeen in een plastic zakje met bijbehorende extra etiketten met alle gassoorten.
  Indien dit niet het geval is, dienen ze bij de dealer/importeur te worden aangevraagd. Verzeker u er echter allereerst van dat het apparaat ook op andere gassoorten kan werken.
  Zodra op de andere gassoort is overgegaan en de nodige afstellingen zijn verricht, dient op de hiervoor bestemde ruimte van het plaatje met kenmerken het etiket te worden geplakt betreffende de overeenkomstige gassoort, door de betreffende gassoort uit te knippen.
- Vervanging van de injector van de brander (fig.1):
  Verwijder het bedieningspaneel (20) en vervang de injectoren (30) in functie van het gebruikte gas (zie tabel met technische gegevens).
- Vervanging van de injector van de waakvlam
  Verwijder het bedieningspaneel (20), schroef de waakvlam los en vervang de injector (19) naar gelang het gebruikte gas (zie tabel met technische gegevens).
- Afstelling van de branders, controle van de druk
  De druktoevoer bij aankomst en bij vertrek van de klep moet gelijk zijn aan deze vermeld op het identificatieplaatje dat de kenmerken van het apparaat vermeld en moet overeenstemmen met de in de handleiding gegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer na vervanging van de injectors de druktoeveoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem in het drukventiel (10) te plaatsen, na de schroeven verwijderd te hebben. (Fig. 1)
  Als na controle de druk verschillend is van de gewenste waarden, spoor dan de oorzaak op en breng de druk in overeenstemming met de gewenste waarden.
- Afstelling van de waakvlam
  De waakvlam moet niet afgesteld worden.
- Afstelling van de minimale stand
  Door de aan/uit functie heeft de klep geen regeling nodig.

5.2 PLAATSING VAN WISSELSTUKKEN.

- Thermische klep (6):
  Verwijder het bedieningspaneel (1), schroef de gasleidingen (9 en 10) los. Schroef de waakvlamverbinding (11) en het thermokoppel (12) los. Schroef de bevestigingsschroeven (13) van de klep los van de bevestigingsrail. Verwijder de thermostaatkop (31) van de kuip (14) na deze leeggemaakt te hebben en de kabelwartel (15) te hebben losgeschroefd.
  Vervang de klep en bouw het geheel terug op. Controleer het gedrag van de olie op de kabelwartel (15) met de warme olie in de kuip.
  OPGELET: de thermostaatkop van de klep (31) moet naar de binnenkant van de kuip gericht worden (fig. 1).
- Veiligheidsthermostaat (8):
  Haal de olie uit de kuip, schroef de kabelwartel (16) los, verwijder de thermostaatkop (8), vervang de thermostaat. Bouw alles opnieuw op. Controleer het gedrag van de olie op de kabelwartel (16) met de warme olie in de kuip.
  OPGELET: de thermostaatkop (32) moet naar de buitenkant van de kuip gericht worden.
- Thermokoppel (12):
  Schroef het thermokoppel (12) van de klep (6) en van de waakvlam (17) los en vervang deze.
- Aansteekkaars (18):
  Schroef de bevestigingsschroef van de kaars (19) aan de waakvlam los en vervang de kaars.
- Piézo-elektrische ontsteking (20):
  Verwijder de aansluitingskabel van de kaars, schroef de bevestigingsschroef van de piézo-elektrische ontsteking los van het bedieningspaneel en vervang deze.
- Vervangen van de brander (27):
  Schroef beide bevestigingsschroeven van de brander los, schroef de bevestigingsschroef (28) van de injectordrager (29) los. Vervang de branderen bouw het geheel terug op.

N.B. Controleer na elke vervanging of reparatie het goed functioneren van de vervangen de stukken en controleer de afstelling.
Controleer op gaslekken met behulp van water en zeep. Gebruik nooit vuur om lekken op te sporen.

6. INSTRUCTIES VOOR DE INGEBRUIKNEMING.

6.1 AANSTEKEN VAN DE BRANDERS.

De waakvlam aansteken.

De bedieningsknop van de veiligheidsklep van de thermostatische veiligheidsklep in stand DICHT staat (✷ symbool). Druk de ✷ knop volledig in en druk tegelijkertijd op de piézo-elektrische schakelaar. De waakvlam zal automatisch aanspringen.
Controleer de ontsteking door de opening (21) op het bedieningspaneel van het toestel.
Hou de knop (24) 10 tot 15 seconden ingedrukt om de verwarming van het thermokoppel mogelijk te maken en laat dan de knop los.
Indien de waakvlam uitdooft, herhaal de bewerking.

Aansteken van de branders en temeratuurregeling:
Na de waakvlam te hebben aangestoken, draai de hendel (22) van de thermostatische veiligheidsklep (6) van de minimumstand 1 naar de maximumstand 8 (de tussenliggende cijfers verwijzen naar de tussenliggende temperaturen). De branders springen automatisch aan. Wanneer de gewense temperatuur bereikt is, zal de thermostatische klep de branders doven en ze opnieuw aansteken als de temperatuur daalt.

6.2 BENADERENDE TEMPERATUREN OP DE BEDIENINSKNOP VAN DE KLEP.

Stand 1 = 100℃	Stand 2 = 110℃	Stand 3 = 125℃
Stand 4 = 135℃	Stand 5 = 145℃	Stand 6 = 160℃
Stand 7 = 170℃	Stand 8 = 180℃	

Mogelijke afwijking ± 10%

6.3 DOVEN VAN DE BRANDERS VAN DE FRITEUSE.

Draai de hendel tot de positie ✷. De branders zullen uitdoven en enkel de waakvlam zal blijven branden.

6.4 VOLLEDIGE UITDOVING VAN DE FRITEUSE.

Druk de knop ● (23) volledig in en laat deze los. Met deze handeling sluit u de toevoer af van het gas naar de branders en naar de waakvlam. De knop zal 1 minuut lang automatisch ingedrukt blijven en zal dan vanzelf terugkeren in de oorspronkelijke stand. Pas dan kann de friteuse weer aangezet worden. Indien nodig herhaal bovenvermelde handelingen.

6.5 VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.

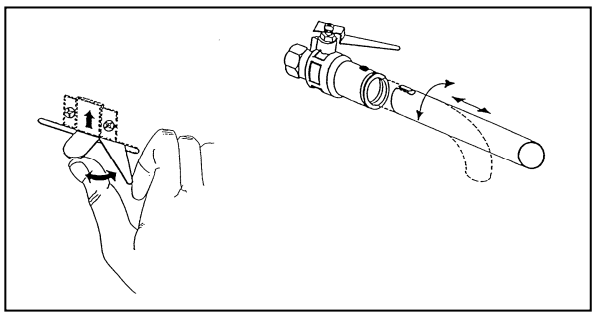
Naast een thermostatische veiligheidsklep (1) heeft het toestel ook een veiligheidsthermostaat (8). Deze bevindt zich in het bedieningspaneel en treedt automatisch in werking als de thermostatische veiligheidsklep de branders dooft wanneer de olie de maximumtemperatuur bereikt.
Als de veiligheidsthermostaat in werking treedt zoek dan onmiddellijk de oorzaak en vervang eventueel het defecte onderdeel. Om de branders opnieuw aan te steken druk eerst op de rode knop van de veiligheidsthermostaat.

6.6 VULLEN VAN DE OLIE IN DE KUIP.

Controleer of de afvoerkraan van de kuip gesloten is. De kuip vullen met olie of vet tot aan de inkepingen, achteraan de kuip, die het maximum en het minimum aanduiden.

6.7 LEEGMAKEN VAN DE KUIP.

De gebruiker moet zich voorzien van een recipiënt om de olie uit de friteuse op te vangen. Paats de afvoerbuis, voorzien van een bajonetverbinding, zoals op de tekening. Breng de afvoerhendel in de stand zoals aangeduid op de tekening.



Toestellen op de grond.

Het toestel is reeds voorzien van een recuperatiebak. Plaats deze bak onder de afvoerbuis van de friteuse, open de kraan en doe de olie in de bak vloeien.

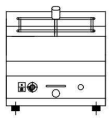
7. ONDERHOUD EN REINIGING.

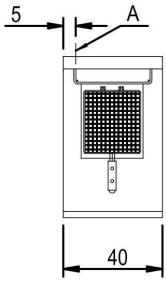
Doe het apparaat minstens tweemaal per jaar nazien door een gekwalificeerde technicus.
De roestvrije oppervlakken reinigen met een vochtige doek, water en zeep. Gebruik geen reinigingsmiddelen die chloor of schurende bestanddelen bevatten. Na het wassen de roestvrije oppervlakken spoelen met helder water.
Mocht het toestel lange tijd niet gebruikt worden breng dan met behulp van een vod een dunne laag vaseline aan op de roestvrije oppervlakken. Verlucht geregeld de lokalen.
Vermijd elk contact met ijzerhoudende stoffen om roestvorming te voorkomen. Vermijd daarom ook het gebruik van roestvrije lepels of ander roestvij gereedschap.
Vermijd om dezelfde reden het gebruik van stalen borstels of schrapers bij het schoonmaken van de kuip. Het gebruik van ijzeren sponsjes is wel toegelaten, mits gewreven wordt in dezelfde richting als de glans.

8. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS – INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN- INSTALLATIESCHEMA'S

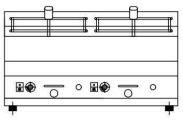
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA D'INSTALLATION INSTALLATIONSPLAN INSTALLATION DIAGRAM	MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG
		CODICE 255.263.01 DATA 10-11-2005

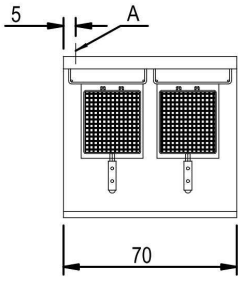
Mod 65-40 FRG
kW 6,3

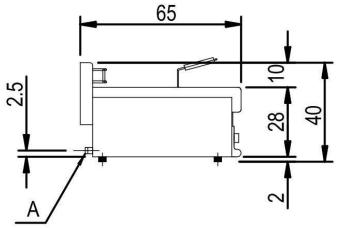




Mod 65-70 FRG
kW 12,6







BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNER
BURNERS
} 3,15 kW

A= Attacco gas 1/2 "G conica
Arrivée gaz 1/2 "G
Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999
Gas inlet 1/2 "G
Pour France Denemark
Arrivée gaz 1/2 "G ISO 228-1
} ISO 7-1

Tipo di apparecchi A1 :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

AT	II 2H3B/P	BE	II 2E+3+	DE	II 2ELL3B/P
DK	II 2H3B/P	ES	II 2H3+	FI	II 2H3B/P
FR	II 2E+3+	GB	II 2H3+	GR	II 2H3+
IE	II 2H3+	IT	II 2H3+	LU	I 2E
NL	II 2L3B/P	NO	II 2H3B/P	PT	II 2H3+
SE	II 2H3B/P	CH	II 2H3B/P		
		CH	II 2H3+		

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL

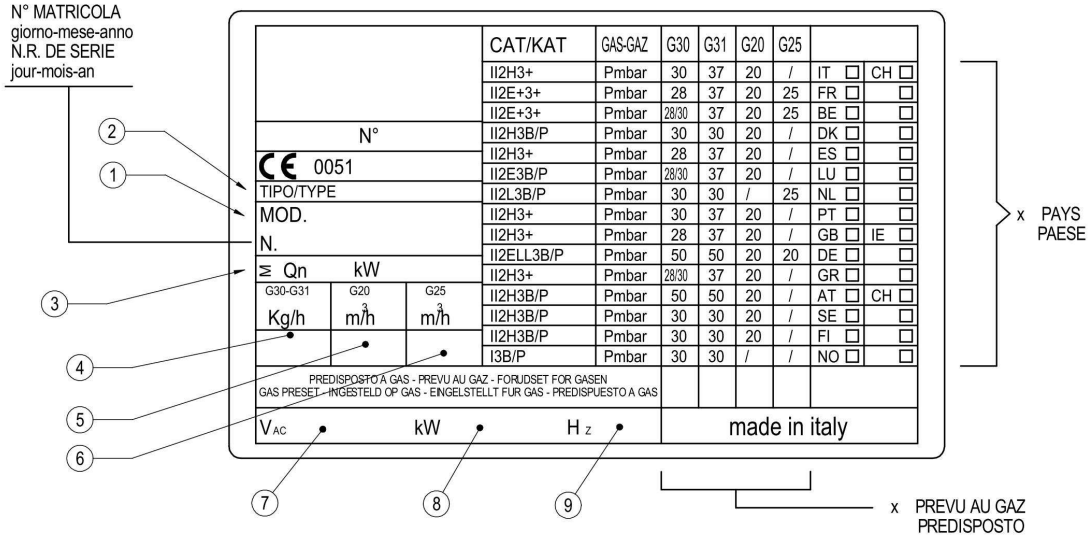
A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA' PERTANTO NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

9. DATI DI TARGA - TECHNICAL DATA – TECHNISCHE DATEN – DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS – NAAMBORD

DATI TARGA - DONNEES TECHNIQUES
FRIGGITRICI A GAS 8L.- FRITEUSES A GAZ 8L.

CE

① MODELLO	② TYPE	③ Σ Qn kW	④ G30-G31 kg/h	⑤ G20 m³/h	⑥ G25 m³/h	⑦ Vac	⑧ kW	⑨ Hz
65-40 FRG	A1	6,3	0,49	0,66	0,77			
65-70 FRG	A1	12,6	0,98	1,33	1,55			


N° MATRICOLA
giorno-mese-anno
N.R. DE SERIE
jour-mois-an
N°
CE 0051
TIPO/TYPE
MOD.
N.
Σ Qn kW
G30-G31 Kg/h
G20 m³/h
G25 m³/h
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ - FORUDSET FOR GASEN
GAS PRESET - INGESTELD OP GAS - EINGESTELLT FUR GAS - PREDISPUESTO A GAS
VAC
kW
Hz
made in italy
CAT/KAT | GAS-GAZ | G30 | G31 | G20 | G25
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / IT ☐ CH ☐
II2E+3+ Pmbar 28 37 20 25 FR ☐ ☐
II2E+3+ Pmbar 28/30 37 20 25 BE ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / DK ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / ES ☐ ☐
II2E3B/P Pmbar 28/30 37 20 / LU ☐ ☐
II2L3B/P Pmbar 30 30 / 25 NL ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / PT ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / GB ☐ IE ☐
II2ELL3B/P Pmbar 50 50 20 20 DE ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28/30 37 20 / GR ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 50 50 20 / AT ☐ CH ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / SE ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / FI ☐ ☐
I3B/P Pmbar 30 30 / / NO ☐ ☐
x PAYS PAESE
x PREVU AU GAZ PREDISPOSTO
1
2
3
4
5
6
7
8
9

	SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATIONDIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** /	**data:**_____ 29/03/2004 **nome:**_____ P.L **ultima mod.:**__02/05/2005 **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **254.267.01**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

10. TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG– EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG - DETAILZEICHNUNGEN DER BETRIEBSTEILE MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG- ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG - TABLAS DE DESPIECES DE LAS PARTES FUNCIONALES MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG- SCHEMA'S VAN DE FUNCTIONELE DELEN MOD. MOD. 65-40 FRG 65-70 FRG.

FIG. 1

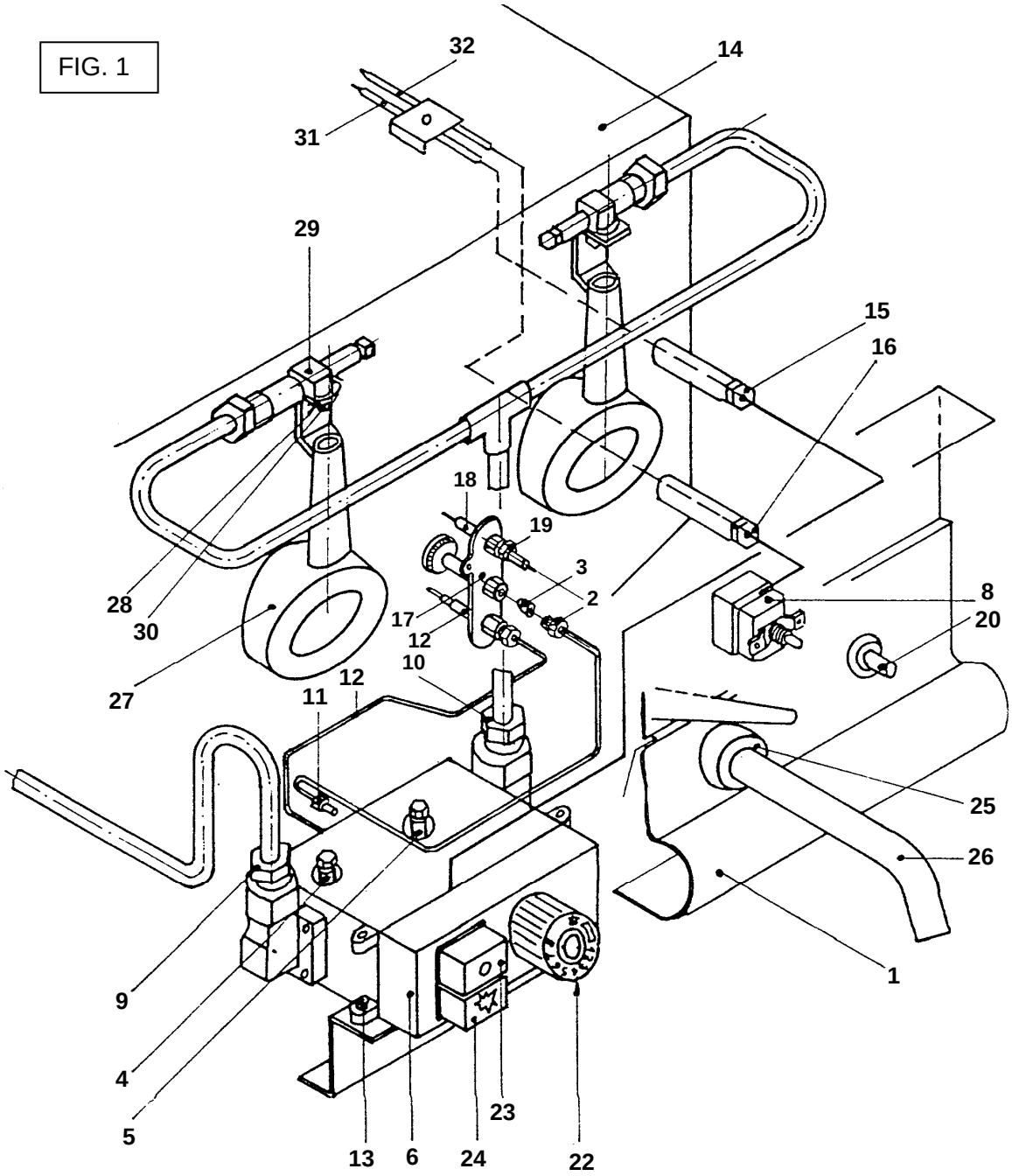


FIG. 2